Sopes tricolor

Categoría: Entrada, Botana

Descubre el poder de los nopales con esta receta

Preparación **25 min.** | Dificultad **Baja** | Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1/2 taza de aceite (1)
- 12 piezas sopes de maíz
- 2 cdas de aceite (2)
- 2 cdas de cebolla picada (1)
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 4 tazas de Pollo cocido y deshebrado
- 1/2 taza de Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 1/2 taza de Salsa Verde La Costeña®
- 1/2 taza de Salsa Casera con Chipotle La Costeña®
- 1/2 taza de Crema ácida
- 6 cdas de Queso panela rallado
- 6 cdas de cebolla picada (2)
- 4 cdas de cilantro picado
- 2 tazas de lechuga fileteada

Preparación

1. En aceite (1) caliente freír los sopes por ambos lados. Retirar el exceso de aceite.

2. En el aceite (2) acitronar la cebolla picada (1), agregar los frijoles y freír.

3. Untar los sopes con frijoles, agregar el pollo deshebrado, bañar uno con salsa de habanero, otro con salsa verde y otro con salsa de chipotle (repetir operación con el resto de los sopes).

4. Agregar crema, queso, cebolla (2), cilantro y terminar con salsa adicional al gusto.

5. Servir sobre cama de lechuga fileteada.